

*Allegrini*

## SOAVE Oasi San Giacomo 2019



*Denominazione:* Soave D.O.C.

*Vitigni:* Garganega 80%, Chardonnay 20%

### **Il territorio**

*Altitudine:* 150-250 m s.l.m.

*Esposizione:* Sud-Ovest

*Tipologia di terreno:* Calcareo, di origine vulcanica

*Sistema di allevamento:* Guyot

*Età media delle viti:* 36 anni

*Densità di impianto:* Circa 6.250 viti per ettaro

### **Vinificazione e invecchiamento**

*Vendemmia:* Raccolta manuale effettuata tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre

*Pigiatura:* Soffice, dell'uva diraspata

*Vinificazione:* Crio-macerazione sulle bucce per 18 ore a 10°C

*Fermentazione:* In vasche di acciaio inox da 200 Hl a temperatura controllata

*Temperatura di fermentazione:* 15°C

*Durata della fermentazione:* 8/10 giorni

*Affinamento:* Permanenza per circa 4 mesi in acciaio, affinamento di 2 mesi in bottiglia

### **Dati Analitici**

*Grado alcolico:* 12.65% Vol

*Acidità totale:* 5.50 g/l

*Zuccheri residui:* 3.4 g/l

*Estratto secco:* 22.2 g/l

*pH* 3.26

### **Caratteristiche dell'annata**

La vendemmia 2019 è iniziata a metà settembre e si è conclusa a metà ottobre, riportandoci ad un calendario di raccolta più "classico" rispetto a quelli degli ultimi anni. Nel complesso è stata un'annata caratterizzata da un inverno mite. Solo in alcune notti di gennaio si è scesi sotto gli 0°C, mentre si sono registrate giornate con picchi di 10 °C sia a inizio dicembre che a inizio gennaio. I terreni sono così rimasti "favorabili" e ne abbiamo approfittato per arieggiarli con una ripuntatura superficiale.

Tra la fine di marzo e l'inizio di aprile le temperature si sono assestate sopra i 10°C ed è iniziato il nuovo ciclo vegetativo della vite. L'assenza di piogge importanti durante il germogliamento ha ridotto considerevolmente l'azione del principale patogeno: la peronospora. A maggio lo scenario è cambiato repentinamente, con fenomeni piovosi e temperature molto basse, praticamente invernali. La vera differenza l'ha fatta l'estate, in particolare nei nostri vigneti di collina e alta collina, dove le temperature sono rimaste sotto i 30/32°C. Anche per questo ci aspettiamo vini di eccezionale finezza ed eleganza.

### **Note degustative**

Come il nome stesso ricorda è un vino morbido e aggraziato, capace di donare sensazioni di freschezza unite a persistenti note aromatiche. La purezza della vinificazione in acciaio ne mette in evidenza l'equilibrata mineralità.

Colore giallo paglierino brillante, libera al naso profumi di fiori di campo, pompelmo rosa e cedro. La sua persistenza aromatica fa presopporre una buona tenuta nel tempo.

### **Gastronomia**

Ottimo come aperitivo per canapè di caviale e carpacci di pesce affumicato, valorizza anche i risotti di sedano e di zafferano, i semplici pinzimoni di verdure e le olive all'ascolana. Si accompagna bene con i crudi di pesce ed è ideale con tempura, sushi, sashimi e, in genere, con i cibi speziati ed agrodolci tipici della cucina asiatica, le anguille e, grazie alla sua buona struttura, con le grigliate di mare e la raffinata aragosta alla catalana. Un suggerimento: provarlo con la pizza! Si consiglia di servire ad una temperatura di 8-10°C e di stappare pochi minuti prima del consumo.



750 ml